



DENOMINAZIONE	Chianti Classico Annata DOCC
PAESE	Toscana, Italia
ORIGINE	Radda in Chianti
UVAGGIO	Sangiovese (100%)
ALTITUDINE	378 m S.L.M.
ANNATA	2019
VINIFICAZIONE	In serbatoi d'acciaio inox a temperatura controllata. Macerazione post fermentativa sulle bucce per 7-10 giorni.
AFFINAMENTO	6/8 mesi di affinamento in vasche d'acciaio inox.
FORMATO BOTTIGLIA	0,750 Lt / 1,5 Lt
CONFEZIONE	Cartoni da 12 (0,375 Lt) e 6 bottiglie (0,750 Lt), cartone singolo magnum (1,5 Lt)
VENDEMMIA	L'annata 2019, è stata caratterizzata da piogge primaverili che hanno permesso riserve idriche, vitali ad affrontare un'estate calda e caratterizzata da ridotte precipitazioni. Il clima mediamente più rigido e umido nella prima metà dell'anno ha lievemente ritardato il ciclo vegetativo della vite rispetto agli ultimi anni. A un'estate calda ma regolare, con alcuni picchi di calore senza precipitazioni, è seguito un Settembre caratterizzato da bel tempo e buone escursioni termiche, che hanno accompagnato la graduale maturazione fenolica delle uve.

CARATTERISTICHE ANALITICHE

GRADAZIONE ALCOLICA 13,5% vol.

NOTE DEGUSTATIVE

ASPETTO VISIVO Rosso rubino brillante dai riflessi violacei.

SENSAZIONI OLFATTIVE Fruttato ed elegante. Nette fragranze di fiori di violetta e profumi di frutti drupacei (prugna e ciliegia).

SENSAZIONI DEGUSTATIVE Ingresso pieno ed intenso con tannini presenti ma non aggressivi. Nota positiva di freschezza e persistenza finale. Grande eleganza e piacevolezza, tipica caratteristica del Sangiovese in purezza.

RECENSIONI VINO
 90/100 pts. Decanter W.W.A. 2021 - decanter.com
 90/100 pts. Falstaff - fallstaff.ch
 89/100 pts. James Suckling - jamesuckling.com
 / Merum - merum.info